



## MANYETES 2006

**Celler:** Vinyes de Manyetes

**DOQ** Priorat

**Varietats:** carinyena, garnatxa, cabernet sauvignon i sirà

**PVP:** 55 €

[www.vinyesdemanyetes.com](http://www.vinyesdemanyetes.com)

*Juan:* té un color blavós preciós, que és l'expressió d'una carinyena molt bona.

*David:* Vinyes de Manyetes, en només dues o tres anyades, s'ha consolidat com un celler de referència al Priorat, sobretot quan es parla de carinyena, que la treballen molt bé. Encara que el 2006 no va ser una anyada excel·lent, perquè les condicions climàtiques no van afavorir l'elaboració de vins de bona guarda, en aquest vi se li preveu una molt bona evolució en ampolla.

*Carles:* és un vi força interessant, que es presenta amb una bona gamma aromàtica. Hi podem trobar una mena de fruita cuita, marcada pel sol de la zona de Gratallops, frescor amb notes de fruites negres i alguna de vermella, un cantó mineral i alguna nota d'espècies, en un fons de pebre.

*Juan:* els vins minerals s'estan reivindicant en diverses zones vinícoles a nivell mundial, com alguns dels millors vins del món, i el Priorat és una d'aquestes zones.

*Carles:* tot i tenir aquesta quantitat de carinyena que es podria presentar una mica reductiva, amb aromes una mica ufanoses, animals, molt característiques, crec que és un vi molt franc i molt sincer en boca.

*David:* és un vi que demana carn, com per exemple un magret d'ànec amb fruites del bosc i puré de patates.



## CLOS MOGADOR 2006

**Celler:** Clos Mogador

**DOQ** Priorat

**Varietats:** garnatxa, cabernet sauvignon, sirà i carinyena

**PVP:** 60 €

[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)

*David:* l'elaborador d'aquest vi, René Barbier, va ser un visionari i qui va començar això del Priorat que coneixem ara. Ens trobem davant d'un dels grans sense cap dubte. Un vi que per la seva complexitat necessita molta oxigenació.

*Rafel:* és un vi on s'ha de buscar paisatge; no és un vi que marqui molt la cria sinó tot el contrari, mostra l'entorn on estan les vinyes. Hi hem de notar notes mediterrànies, com d'espígol, farigola, la fruita negra típica del Priorat, notes de regalèssia molt marcades, alguna nota balsàmica o mentolada. Cal decantar-lo perquè és un vi que necessita aire per poder expressar-se.

*Carles:* estem davant d'un gran vi. El més interessant és el tacte: el caràcter mineral és el que marca aquest vi, i no només s'expressa aromàticament sinó que jo crec que a més a més s'expressa en el tacte. Els vins del Priorat tenen un tacte especial, a causa de la terra, la llicorella. Té un recorregut molt llarg, amb aromes que recorden la tinta xinesa, la regalèssia... és un tacte una mica secant, amb un taní present, marcat pel cabernet i la carinyena. Té un pas per boca molt afruitat, molt potent, molt ampli, molt ufanós. Un vi, en definitiva, per acabar la nit i prendre-s'ho amb molta calma i molt tranquil·lament, ja que va canviant amb les hores.